

SV

**DETALJERADE
INSTRUKTIONER
FÖR ANVÄNDNING
AV GLASSKERAMISK
INBYGGNASHÄLL**

Hisense

Tack för att du valde vår
apparat.

Denna detaljerade bruksanvisning
medföljer för att underlätta
användningen av produkten. Med
instruktionerna kan du lära dig om
din nya apparat så snabbt som
möjligt.

Kontrollera att apparaten du har tagit
emot är oskadad. Om du upptäcker
transportskada, var vänlig kontakta
återförsäljaren som du köpte
apparaten av eller den lokala butiken
som levererade den. Telefonnummer
finns på fakturan eller på följesedeln.



Viktig information



Tips, anmärkning

INNEHÅLL

| | |
|---|--|
| 4 VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR | INTRODUKTION |
| 7 GLASKERAMISK INDUKTIONS-INBYGGNADSHÅLL 8 Tekniska specifikationer (beroende på modell) | |
| 9 INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN | FÖRBEREDA APPARATEN FÖR FÖRSTA ANVÄNDNINGEN |
| 10 INDUKTIONSHÄLLENS TILLAGNINGSYTA 10 Glaskeramisk tillagningsyta 11 Tips för energibesparing 11 Igenkänning av kokkärl 12 Användningsprincip för induktionshällens värmezoner 13 Kokkärl för induktionshäll | SPISHÄLLENS FUNKTIONER |
| 14 ANVÄNDA SPISHÄLLEN 14 Kontrollenhet (beroende på modell) 15 Slå på hällen 15 Slå på värmezoner 16 Automatisk snabbuppvärmning 17 Överbryggad värmezon (beroende på modell) 19 Power boost (effektförhöjning) 20 Överhettningsskydd 20 Automatisk avstängning 20 Minnesfunktion 21 Pausa tillagningsprocessen med stop & go-funktionen (pause) 22 Barnlås 23 Timerfunktioner 26 Automatiska tillagningsprogram - iq-funktion 29 Stänga av en värmezon 30 Indikator för restvärme 30 Maximal tillagningstid 30 Stänga av hela hällen 31 Användarinställningar | |
| 33 UNDERHÅLL OCH RENGÖRING | RENGÖRING & UNDERHÅLL |
| 35 FELSÖKNINGSTABELL | FELSÖKNINGS-TABELL |
| 37 INSTALLERA EN INBYGGNADSHÅLL | DIVERSE |
| 47 ANSLUTA HÄLLEN TILL ELNÄTET | |
| 51 KASSERING | |

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR



LÄS NOGGRANT INSTRUKTIONERNA OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA REFERENS.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är införstådda med de risker som är förknippade därmed. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn utan tillsyn.

WARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement. Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas hela tiden.

WARNING: De tillgängliga delarna kan bli varma vid användning. Små barn bör hållas borta.

WARNING: Se till att apparaten är avstängd innan lampan byts ut för att undvika risk för elektrisk stöt.

Använd inte ångrengöringsmedel eller högtrycksrengöringsmedel för att rengöra apparaten eftersom det kan leda till elektrisk stöt.

Apparaten är inte avsedd att styras av externa timers eller separat fjärrkontroll.

Anordningar för urkoppling måste inkorporeras i den fasta ledningen i enlighet med ledningsreglerna.

Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller motsvarande behörig person för att undvika fara (endast för apparater som levereras med anslutningssladd).

VARNING: Om ytan är spräckt, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt.

Eventuellt spill ska avlägsnas från locket före öppning. Kokytan bör svalna innan locket stängs.

Titta inte in i hällelementen eftersom de har inbyggda halogenkomponenter.

VARNING: Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och kväv sedan elden t.ex. med lock eller eldsäck.

VARNING: Risk för brand: lagra inte föremål på matlagningsytorna

Risk för brand: Förvara inte föremål på matlagningsytorna.

FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

VARNING: Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

VARNING: Använd endast hållskydd som är utformade av tillverkaren av matlagningsenheten eller som rekommenderas av tillverkaren i bruksanvisningen eller de hållskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Metalliska föremål som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte placeras på kokkärlens yta eftersom de kan bli heta.

Efter användning, stäng av hällelementet med dess kontroll och lita inte på kärldetektorn.

Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd den inte det för något annat ändamål, till exempel rumsuppvärmning, torkning av husdjur eller andra djur, papper, tyg, växter etc. Det kan leda till skada eller brandfara.

Apparaten får endast anslutas till elnätet av en auktoriserad servicetekniker eller expert. Ingrepp i apparaten eller oprofessionell reparation kan medföra risk för allvarlig personskada eller skada på produkten.

Eventuella avvikelser i färgnyanser mellan olika apparater eller komponenter inom en enda konstruktionslinje kan uppstå på grund av olika faktorer, såsom olika vinklar under vilka apparaterna observeras, olika färgade bakgrunder, material och rumsbelysning.

Om en annan elektrisk apparat ansluts till ett vägguttag i närheten av apparaten måste du se till att strömsladden inte kommer i kontakt med de heta värmezonen.

Om strömsladden är skadad ska den bytas av tillverkaren eller en auktoriserad servicetekniker för att undvika fara.

Om du använder den glaskeramiska hällen som förvaringsplats kan det leda till repor eller andra skador på hällen. Värm aldrig mat i aluminiumfolie eller i plastbehållare på hällen. Folie eller plastbehållare kan smälta, vilket kan resultera i eldsvåda eller skador på hällen.

Förvara inga temperaturkänsliga föremål under apparaten, som t.ex. rengöringsmedel, sprayer osv.

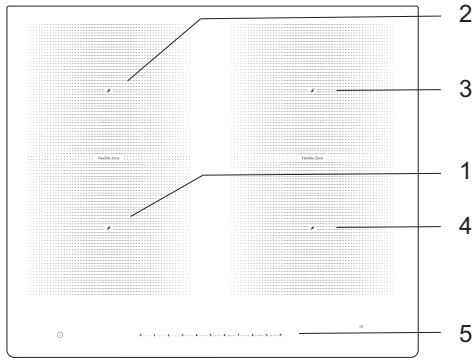


Läs noggrant bruksanvisningen innan du ansluter apparaten. Reparation eller garantikrav som härrör från felaktig anslutning eller användning av apparaten omfattas inte av garantin.

GLASKERAMISK INDUKTIONSBYGGNADSHÄLL

(BESKRIVNING AV UTRUSTNING OCH FUNKTIONER - BEROENDE PÅ MODELL)

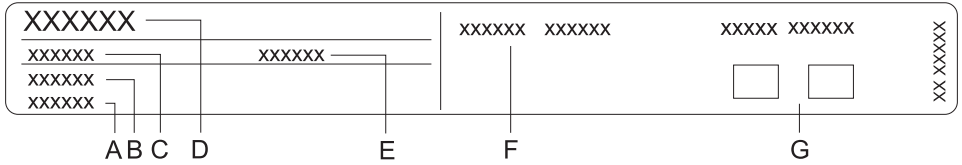
Eftersom apparaterna som dessa instruktioner har utarbetats för kan ha olika utrustning, kan det hända att vissa funktioner eller utrustningar som inte finns i dina apparater beskrivs i bruksanvisningen.



1. Höger bakre induktionsvärmezon
2. Höger främre induktionsvärmezon
3. Vänster bakre induktionsvärmezon
4. Vänster främre induktionsvärmezon
5. Hällens kontrollmodul

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

(BEROENDE PÅ MODELL)



- A Serienummer
- B Kod/ID
- C Typ
- D Märke
- E Modell
- F Teknisk information
- G Överensstämmelsesymboler

Märkskylten med grundläggande information om produkten finns på hällens undersida.

Information om apparattyp och -modell hittar du på garantibladet.

INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Om din häll har en glaskeramisk yta, rengör den med en fuktig trasa och lite diskmedel. Använd inte starka rengöringsmedel som t.ex. slipande rengöringsmedel som kan repa ytan, slipande svampar eller fläckborttagningsmedel.

Under första användningen kan en typisk "nylukt" uppstå, detta försvinner gradvis.

INDUKTIONSHÄLLENS TILLAGNINGSYTA

GLASKERAMISK TILLAGNINGSYTA

- Hällen påverkas inte av temperaturförändringar.
- Hällen är även stöttålig.
- Om du använder den glaskeramiska hällen som förvaringsplats kan det leda till repor eller andra skador på hällen.
- Använd inte den glaskeramiska hällen om den är sprucken eller trasig. Om ett vasst föremål faller på hällen kan den gå sönder. Följderna av detta kanske syns med en gång, eller först efter en viss tid. Om en synlig spricka uppstår på hällen, koppla genast bort apparaten från elnätet.
- Se till att värmezonen och kokkärlets botten är ren och torr. Detta ger bättre värmeavledning och förhindrar skador på uppvärmningsytan. Placera inga tomma kokkärl på värmezonen.
- Värmezonen kan skadas om ett tomt kokkärl placeras på den. Innan du placerar kokkärlet på värmezonen, torka kokkärlets botten torr för att möjliggöra värmeflödet.

TILLAGNINGSEFFEKTIVÅR

Värmezonen värmeeffekt kan ställas in på 18 olika nivåer (beroende på modell). I tabellen visas några användningsexempel för varje nivå.

| Vattenpass | Syfte |
|------------|---|
| 0 | Avstängd, använda restvärmen |
| 1 - 2 | Varmhållning av mat, långsam tillagning av mindre mängder (lägsta inställning) |
| 3 | Långsam tillagning (uppföljningstillagning efter den inledande effektförstärkningen) |
| 4 - 5 | Långsam tillagning (uppföljningstillagning) av stora mängder, stekning av större stycken i panna |
| 6 | Efterstekning och bryning |
| 7 - 8 | Bryning |
| 9 | Tillagning av stora mängder, bryning |
| P | Inställningen "Power boost" (effektförstärkning) för start av tillagningen; även lämplig för mycket stora mängder livsmedel |

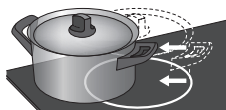
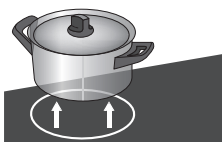
TIPS FÖR ENERGIBESPARING

- När du ska köpa kokkärl, observera att diametern som anges på kärlet vanligtvis avser den övre kanten eller locket som normalt är större än diametern på kärlets botten.
- Rätter med lång tillagningstid ska tillagas i en tryckkokare. Se till att det alltid är tillräckligt med vätska i tryckkokaren. Om en tom tryckkokare placeras på hällen kan den överhettas, vilket i sin tur kan leda till skada på både kärlet och värmezonen.
- Stäng kastrullen eller pannan med ett lock med lämplig storlek när så är möjligt. Använd kokkärl som passar till mängden mat som du tillagar. Tillagning i ett stort, delvis fyllt kärl förbrukar mer energi.

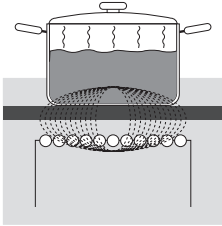
IGENKÄNNING AV KOKKÄRL



- Även om ingen kastrull eller panna befinner sig på värmezonen eller om kastrullen/pannan har en diameter som är mindre än värmezonen diameter, blir det ingen energiförlust.
- Om kärlet är mycket mindre än värmezonen, är det möjligt att det inte känns igen av värmezonen. När värmezonen aktiveras alterneras tecknet **U** och vald effektnivå på displayen för tillagningseffekt. Om ett lämpligt kärl placeras på induktionsvärmezonen inom 1 minut känner hällen igen det och slås på med den valda tillagningseffekten. Så snart kokkärlet tas bort från värmezonen, avbryts effekttillförseln.
- Om en mindre panna eller kastrull placeras på värmezonen och den känns igen, använder hällen endast så mycket effekt som behövs i enlighet med pannans/kastrullens storlek.



ANVÄNDNINGSPRINCIP FÖR INDUKTIONSHÄLLENS VÄRMEZONER



- Hällen är utrustad med mycket effektiva induktionsvärmezoner. Värmen genereras direkt i kärlets botten där den behövs mest. På så sätt undviks förluster genom den glaskeramiska ytan. Elförbrukningen är avsevärt lägre än i konventionella värmezoner med strålningsvärmare.
- Den glaskeramiska värmezonen värms inte upp direkt, utan endast indirekt med värmen som strålas tillbaka av kärlet. När värmezonen stängs av indikeras denna värme som "restvärme".
- I induktionsvärmezoner möjliggörs uppvärmningen av induktionsspolen som är monterad under den glaskeramiska ytan. Spolen framkallar ett magnetfält som genererar virvelströmmar i botten hos ett ferromagnetiskt kärl, vilket i sin tur värmer upp kärlet.

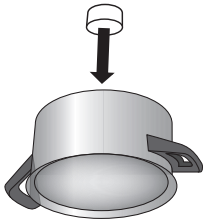


Om socker eller mat med hög sockerhalt spills på en varm glaskeramisk häll, torka omedelbart av hällen eller ta bort sockret med en skrapa, även om värmezonen fortfarande är varm. Du förhindrar då skada på den glaskeramiska ytan.

Använd inte tvättmedel eller andra rengöringsmedel för att rengöra en varm glaskeramisk häll, eftersom ytan kan skadas.

KOKKÄRL FÖR INDUKTIONSHÄLL

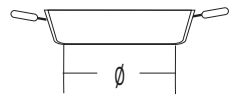
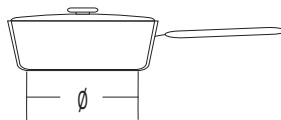
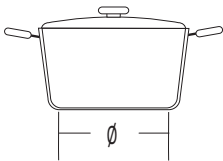
LÄMPLIGA KOKKÄRL FÖR EN INDUKTIONSHÄLL



- Induktionen fungerar korrekt om du använder lämpliga kokkärl.
 - Var alltid noga med att placera kastrullen eller pannan mitt på värmezonen.
 - Lämpliga kokkärl: sådana som är tillverkade av stål, emaljbelagda stålkärl eller gjutjärnspannor.
 - Olämpliga kokkärl: kokkärl av legeringsstål med koppar- eller aluminiumbotten samt glaskärl.
 - Magnettestet: Använd en liten magnet för att kontrollera om kastrullen eller pannan är ferromagnetisk. Om magneten fastnar på pannans botten, är den lämplig för en induktionshäll.
- När du använder en tryckkokare, håll ett öga på den tills rätt trycknivå har uppnåtts. Ställ först in värmezonen på full effekt och minska sedan tillagningseffekten i rätt tid enligt instruktionerna från tryckkokarens tillverkare.
- Se till att det finns tillräckligt med vätska i tryckkokaren eller i andra kärl. På grund av överhettning kan ett tomt kokkärl på värmezonen resultera i skador på både kokkärl och värmezon.
- Vissa kokkärl har inte en helt ferromagnetisk botten. I detta fall kommer endast den magnetiska delen att värmas upp medan resten av botten förblir kall.
- Följ tillverkarens anvisningar när du använder speciella kokkärl.
- För bästa tillagningsresultat ska det ferromagnetiska området på botten av kokkärl vara lika stort som värmezonen. Om värmezon inte känner igen kärlet, försök placera det på en mindre värmezon.

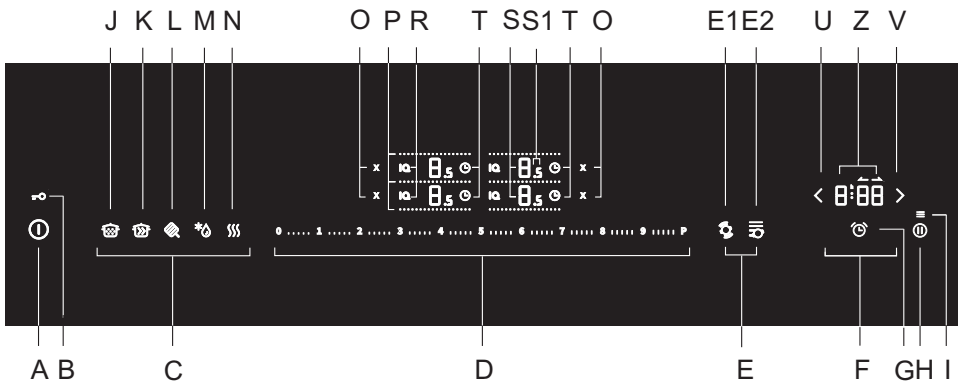
| Värmezon | Minsta diameter på kärlets botten |
|---------------|-----------------------------------|
| Ø 160 mm | Ø 90 mm |
| Ø 180 mm | Ø 90 mm |
| Ø 210 mm | Ø 110 mm |
| 190 x 210 mm | Ø 110 mm |
| Bridge (octa) | Ø 230 mm |

Kokkärlets botten måste vara flat.



ANVÄNDA SPISHÄLLEN

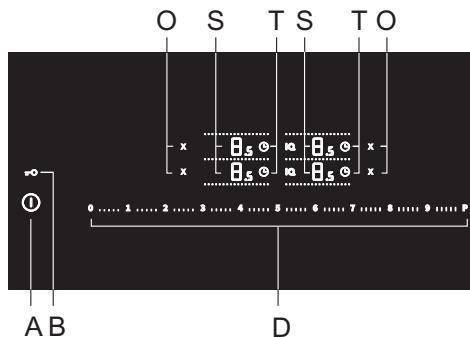
KONTROLLENHET (beroende på modell)



- A Knapp för håll PÅ/AV
- B Kontrollenhetslås/barnlås
- C IQ-funktioner
- D Reglage
- E Smarta funktioner
- E1 Identifiering av kokkärllets position med automatisk kärlidentifiering och automaisk överbryggnig av värmezoner
- E2 Ändra effektnivån genom att flytta kokkärlet
- F Timerfunktioner
- G Inställningsknapp programtider
- H Stop/Go och återställningsfunktion
- I Inställningar
- J Långsam tillagning
- K Tillagning med en stor mängd vatten
- L Stekning/bryning
- M Upptining av fryst mat
- N Varmhållning
- O Snabbavstängningsknapp för värmezon
- P Display för överbryggad zon
- R Aktiverings- och displayknapp för IQ-funktion
- S Display för effektnivå/restvärme
- S1 Halvsteg
- T Aktiveringsknapp programtider
- U Effektminskning timerinställningar
- V Effektökning timerinställningar
- Z Timerdisplay


Displayenheterna fungerar också som knappar för justering av inställningarna.

SLÅ PÅ HÄLLEN




Sätt kokkärlet på hällen. Vidrör knappen på/av (A) för att sätta på hällen. "0" visas på alla displayer (S).

Ett kort pipande ljud hörs.

 Om ingen värmezona slås på inom 10 sekunder kommer spishällen stängas av.

SLÅ PÅ VÄRMEZONERNA

- Rör vid displayen för önskad värmezona. Vald display blinkar. Knapparna på reglaget (D) tänds, men de är dimmade (gäller endast vissa modeller).
- Rör vid valt område/position på reglaget (D) inom 5 sekunder. Displayen slutar att blinka och faktisk inställd nivå visas. Timerfunktionen (T) och snabbavstängningsknappen (O) visas bredvid effektnivådisplayen för vald värmezona (S). Båda displayer tänds, men är dimmade.
- Värmezonen fortsätter att vara aktiverad.
- Om hällen inte kan identifiera några kokkärl på vald värmezona visas symbolen . Hvis der ikke stilles kogegrej på den valgte kogezone inden for 2 minutter, slukkes kogezone automatisk.

 Displayenheter fungerar också som knappar för justering av inställningarna.

ÄNDRA VÄRMEZONSINSTÄLLNINGARNA

Välj önskad värmezona genom att trycka på effektnivådisplayen (S).

Effektnivån kan ställas in genom reglaget eller genom beröring av ett område eller en position på reglaget (D).

Två värmezoner som ligger bredvid varandra vertikalt (den ena bakom den andra)

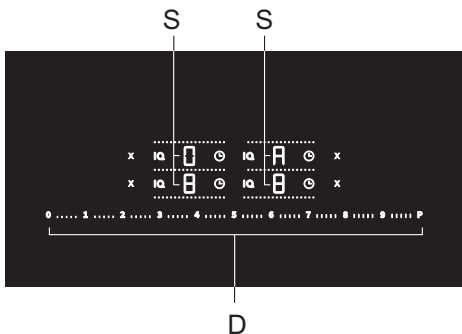
- Effektförstärkningsfunktionen kan inte aktiveras för båda värmezoner på samma sidan av hällen samtidigt (dvs. de båda zonerna till vänster eller de båda zonerna till höger), eftersom det kan leda till elektrisk överbelastning.
- Om effektförstärkningen redan är inställd för en av värmezoner så är maximal effektnivå för den andra värmezonen 9.

AUTOMATISK SNABBUPPVÄRMNING

Alla värmezoner är utrustade med en särskild mekanism som ställer in tillagningseffekten på max. när tillagningsprocessen börjar, oavsett den faktiska effektinställningen. Efter en stund återgår värmezonen till den ursprungligen inställda nivån. Automatisk snabbuppvärmning kan aktiveras på alla värmezoner, för alla effektnivåer utom för nivå "9" och "P".

Den automatiska snabbuppvärmningsfunktionen är lämplig för rätter som måste värmas upp och sedan tillagas en längre tidsperiod utan behov av ständig övervakning.

Snabbuppvärmningsfunktionen är inte lämplig för bräsering, stekning eller sautering, livsmedel som ofta behöver vändas, spådas eller blandas, eller livsmedel som måste kokas en längre tid i en tryckkokare.



Hällen slås på och lämpligt kokkärl placeras på en av värmezoner.

Välj önskad värmezon som ska stängas av ("0" ska visas på displayenheten). Tryck på relevant position på reglaget för att ställa in effekten och håll kvar fingret på reglaget i ca. 3 sekunder.

"A" och vald effektnivå visas växelvis på effektnivådisplayen. När den automatiska snabbuppvärmningstiden löper ut, växlar värmezonen automatiskt till den valda nivån som sedan visas kontinuerligt.

AUTOMATISK SNABBUPPVÄRMNINGSTABELL

| Effektnivå | 1 | 1.5 | 2 | 2.5 | 3 | 3.5 | 4 | 4.5 | 5 | 5.5 | 6 | 6.5 | 7 | 7.5 | 8 | 8.5 |
|--|----|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Tid, automatisk snabbuppvärmning (sek) | 40 | 60 | 70 | 100 | 120 | 150 | 180 | 220 | 260 | 300 | 430 | 400 | 120 | 150 | 195 | 200 |

STÄNGA AV DEN AUTOMATISKA SNABBUPPVÄRMNINGEN

Om tillagningseffekten minskar medan automatisk snabbuppvärmning är aktiverad, kommer automatisk snabbuppvärmning för denna värmezon att stängas av.

Autofunktionen avaktiveras om du väljer värmezon och minskar effektnivån till "0". Ställ därefter in den nya effektnivån.

ÖVERBRYGGAD VÄRMEZON (beroende på modell)

- På vissa modeller går det att kombinera två värmezoner till en enda stor ansluten värmezoni. Ett stort ovalt kärl eller en stor oval panna kan därmed placeras på den kombinerade kokzonen. Kokkärlet ska vara tillräckligt stort så att det täcker båda mittpunkterna på den övre och nedre kokzonen.
- Maximal pannstorlek: 40 x 25 cm. För jämn värmedistribution rekommenderar vi en tjockbottnad ugnsfast form eller panna. Under tillagning värms skålen eller pannan upp. Var försiktig för att förhindra brännskador.
- När du placerar baksålen på hällen, se till att den inte täcker kontrollmodulen.



Kokkärlet ska alltid täcka mitten av värmezonen!

AKTIVERA ÖVERBRYGGNINGEN FÖR VÄRMEZONER

- Slå på hällen genom att trycka på touchkontrollen på/av (A).
- Värmezoner som du vill överbrygga ska stängas av.
- Rör vid vald effektnivådisplay för att välja den första värmezonen. Rör vid displayen för värmezonen bredvid som du vill överbrygga med den första direkt efteråt.
- De upplysta linjerna indikerar den överbryggade värmezonen för vilken endast den lägre effektnivån visas, och indikerar en blinkande "0". Den upplysta linjen mellan värmezoner slocknar.
- Använd reglaget för att ställa in önskad effektnivå för den överbryggade zonen.
- För att ändra tillagningseffekten senare, tryck först på displayen för den lägre värmezonen.
- Notera: Den överbryggade värmezonen kan inte användas med effektförstärkning. Maximal tillgänglig effektnivå är 9.

AVAKTIVERA DEN ÖVERBRYGGADE VÄRMEZONEN

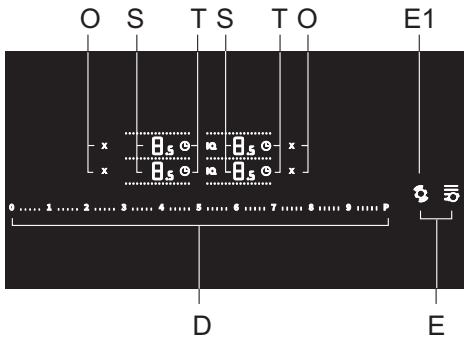
Ställ in effektnivån för den överbryggade värmezonen till "0" eller stäng av värmezonen med knappen (O). "0" visas på displayen. Efter några sekunder fungerar alla värmezoner oberoende av varandra igen.



Om två värmezoner är överbryggade, men det inte står något kokkärl på en av värmezoner, separeras överbryggningen igen efter 2 minuter. Den inaktiva värmezonen stängs av.



IDENTIFIERING AV KOKKÄRLETS POSITION MED AUTOMATISK ÖVERBRYGGNING AV VÄRMEZONER (Gäller endast vissa modeller.)



Identifiering av kokkärlets position aktiveras automatiskt 10 sekunder efter att apparaten har slagits på. Om det står ett kokkärl på hällen, kommer dess position att identifieras och överbryggningen utförs automatiskt beroende på kokkärlets storlek. Två värmezoner bredvid varandra kan bli en stor värmezon. Endast displayen för den undre värmezonen förblir aktiv och synlig, med en blinkande "O". Separationslinjen (P) slocknar. Nu kan du använda reglaget för att ställa in effektnivå.

Knappen för identifiering av kokkärl (E1) är tänd, men dimmad. Automatisk överbryggning av värmezonerna kan göras mellan värmezoner som ligger vertikalt bredvid varandra. Automatisk identifiering av kokkärlets position kan aktiveras när som helst i 10 sekunder genom att trycka på knappen för identifiering av kokkärl (E1). Automatisk identifiering av kokkärl och automatisk överbryggning av värmezoner fungerar endast på zoner som ännu inte är aktiverade.

Funktionen med överbryggning av värmezoner kan stängas av genom att effektnivån ställs in till "O" eller genom ett tryck på relevant avaktiveringsknapp (O). Funktionen kan användas om kokkärlet redan står på hällen eller om hällen är tom.

Om hällen är tom:

- Slå på hällen. Alla värmezonerna ställs in på "O".
- Placera kokkärlet på valfri värmezon. "O" börjar blinka på värmezonen med kokkärlet på. Nu kan du använda reglaget för att ställa in effektnivå. Funktionen överbryggar automatiskt värmezonerna beroende på kokkärlets storlek.
- Du kan fortsätta med nästa kokkärl, med samma procedur.
- Med denna funktion kan du ställa in effektnivån snabbare. Placera kokkärlet på valfri värmezon och zonen identifierar automatiskt kokkärlet.

Om kokkärlet redan befinner sig på hällen:

- Slå på induktionshällen.
- "O" blinkar på displayen för den värmezon där kokkärlet står. Nu kan du använda reglaget för att ställa in effektnivå.
- Om det finns flera kokkärl på värmezonen fortsätter apparaten automatiskt att välja nästa zon. "O" blinkar på nästa värmezon-display.

Om du trycker på väljarknappen för värmezon avaktiveras automatisk identifiering av kokkärl och apparaten växlar till manuellt läge.

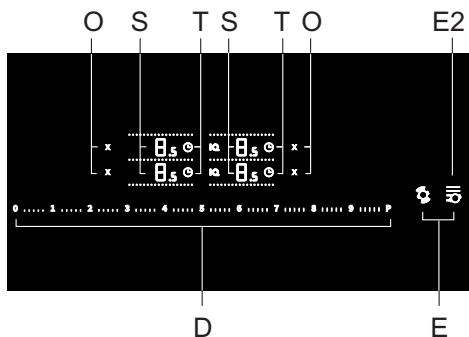


Under de första 10 sekunderna kan automatisk identifiering också avaktiveras i användarinställningarna med hjälp av Aut-parametern.



ÄNDRA EFFEKTNIVÅN GENOM ATT FLYTTA KOKKÄRLET

(Gäller endast vissa modeller)



Ändring av effektnivån genom att flytta kokkärlet är endast möjligt på vänster sida av värmezonen och bara på vissa modeller. Berör effektnivådisplayen för vald värmezona på vänster sida. Den börjar blinka. Funktionen som kontrollerar kokkärlets rörelser (pan motion control) (E2) tänds. Tryck på denna knapp för att aktivera funktionen.

Båda värmezoner på vänster sida aktiveras som en enda stor värmezona med ett antal förinställda effektnivåer: nedre zonen på nivå 9, övre zonen på nivå 3. Knappen för funktionen som kontrollerar kokkärlets rörelser är tänd.

Effektnivån hos dessa två värmezoner kan justeras till andra nivåer senaremed samma procedur som vid vanlig justering av effektnivån. Funktionen som kontrollerar kokkärlets rörelser kan avaktiveras genom ett tryck på snabbavstängningsknappen (O) för värmezonen eller genom att effektnivån ställs in till 0.

POWER BOOST (EFFEKTFÖRHÖJNING)

För snabb tillagning kan effektförstärkningen (Power Boost) aktiveras för valfri värmezona. Du kan då snabbt värma upp stora mängder livsmedel med hjälp av extra effekt.

Effektförstärkningen är aktiv i max 5 minuter, därefter sänks effektnivån till 9. Om hällen inte är för varm kan effektförstärkningen aktiveras igen i 5 minuter efter att den har stängts av.

För att undvika överhettning kan den elektroniska kontrollfunktionen stänga av effektförstärkningen i förtid och minska effektnivån till 9.

Aktivera effektförstärkningen

- Välj värmezona och berör reglaget (D) vid symbolen "P".
- "P" visas på effektnivådisplayen.
- Effektboostfunktionen är nu aktiverad.


Avaktivera effektförstärkningen

- Stäng av vald värmezona med knappen (O).
- Minska effektnivån.

ÖVERHETTNINGSSKYDD

- Hällen är utrustad med en kylfläkt som kyler de elektroniska komponenterna under tillagning. Fläkten kan vara igång ett tag efter att tillagningsprocessen är klar.
- Induktionshällen är också utrustad med ett överhettningsskydd som skyddar de elektroniska komponenterna mot skada. Skyddet verkar på flera olika nivåer. När värmezonen temperatur blir mycket hög, minskar tillagningseffekten automatiskt. Om detta inte är tillräckligt fortsätter värmezonen effekt att minska eller säkerhetsmekanismerna stänger av värmezonen helt. I sådana fall står det "F2" på displayenheten. När hällen har svalnat blir dess totala effekt tillgänglig igen."

AUTOMATISK AVSTÄNGNING

Om knapparna aktiveras för länge under tillagningen (t. ex. på grund av spilld vätska eller ett objekt placerat över sensorknapparna) stängs alla värmezoner av efter 10 sekunder. Symbolen  blinkar på displayen.

Objektet ska tas bort, eller den spillda vätskan ska rengöras, från sensorknapparna inom 2 minuter. annars kommer spishällen att stängas av automatiskt.

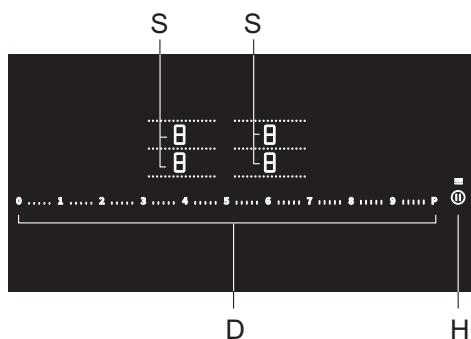
De senaste inställningarna kan återställas med minnesfunktionen med STOP & GO- (H) knappen.

MINNESFUNKTION

Denna funktion gör att du kan hämta alla värmezonen-inställningar om hällen stängts av oavsiktligt. Detta kan dock endast göras inom fem sekunder efter att hällen har stängts av.

- Använd på-/av-knappen (A) för att starta hällen igen inom 5 sekunder efter att den har stängts av. Knappen (H) blinkar på displayen i 5 sekunder. Vidrör denna knapp inom denna tid och alla inställningar som var aktiva när hällen stängdes av återställs.

PAUSA TILLAGNINGSPROCESSEN MED STOP & GO-FUNKTIONEN (PAUSE)



Funktionen paus (eller stop/go) kan användas för att pausa användningen av hela hällen i upp till 10 minuter. Alla värmezoner stängs av automatiskt. Detta är praktiskt exempelvis om innehållet i ett av kokkärlen har kokat över och du vill torka av hällen.

AKTIVERA FUNKTIONEN PAUS (STOP/GO)

En eller flera värmezoner är aktiva.

- Tryck på knappen Stop/Go (H).
Ett kort pipande ljud hörs. Alla inställningar på displayen börjar blinka, pausknappen tänds och börjar också blinka.”
- Alla inställningar för programtimer eller äggklocka pausas.
- Alla knappar är inaktiva, utom knappen pause (stop/go) och på-/avknappen.
Om du inte trycker på någon knapp inom 10 minuter kommer alla värmezoner att stängas av automatiskt.

AVSLUTA PAUS/AVAKTIVERA FUNKTIONEN STOP/GO

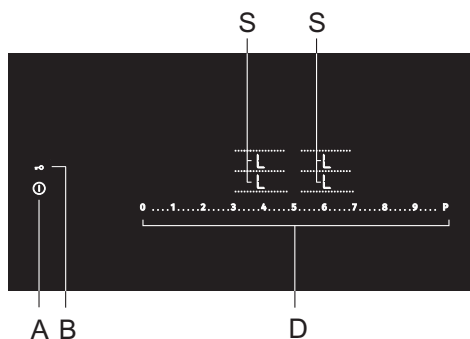
- Tryck på pausknappen inom mindre än 10 minuter.
Hällen fortsätter att vara igång med samma inställningar som innan pausen.

BARNLÅS

Kuhališče lahko zaklenete pred neželjenim vklopom, tako da se ne da enostavno aktivirati segrevanja ali kakšne druge funkcije.



Hällen måste stängas av eller försättas i standby-läge.



Aktivera låset

Hällen måste stängas av eller försättas i standby-läge.

Slå på hällen genom att trycka på knappen (A). Tryck på barnlåsknappen (B) och håll den inne i 3 sekunder. "L" visas på alla värmezoner under några sekunder. Hällen är nu låst.

Efter 5 sekunder stängs hällen av till standbyläge automatiskt.

Avaktivera låset

Hällens kontroller kan låsas upp på samma sätt (i omvänd ordning). Slå på hällen genom att trycka på knappen. "L" visas på alla värmezoner. Tryck på barnlåsknappen (B) och håll den inne i 3 sekunder.

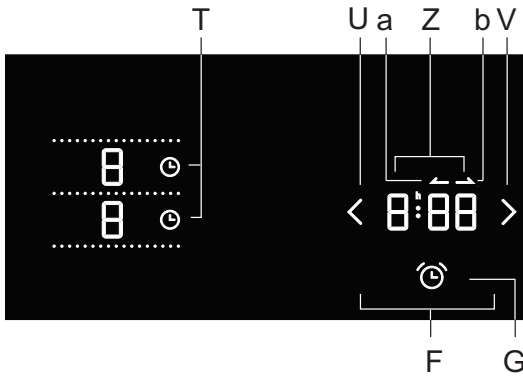
"O" visas på alla värmezoner istället för "L". Därefter är hällen klar att användas.

Notera: Om barnlåsfunktionen (B) är aktiverad i användarinställningsläget (se kapitlet "Användarinställningsläge", låses hällen automatiskt varje gång den stängs av.



Aktivera låsfunktionen innan rengöring för att förhindra att hällen slås på oavsiktligt.

TIMERFUNKTIONER



Med den här funktionen kan du ha två användningslägen:

- Inställning av äggklockan gäller hela hällen. Funktionen innebär att ett pip hörs när tiden har löpt ut.
- Programtimer-funktion som gäller vald värmezoon. En separat timer kan ställas in för varje värmezoon. När inställd tid har förflutit stängs värmezonen av automatiskt.

1 ÄGGKLOCKA (ELLER NEDRÄKNINGSTIMER)

Äggklockan fungerar separat och är inte kopplad till någon specifik värmezoon. När nedräkningstimern är inställd fortsätter den att räkna ner även om du stänger av hällen. Äggklockan kan endast stängas av när hällen är påslagen.

Aktivera äggklockan (nedräkningstimern)

Hällen ska vara påslagen.

- Tryck på knappen för äggklockan. Knappen börjar blinka.
- "0:00" visas på displayen.
- "Använd knapparna (U) och (V) för att ställa in tiden.
Om ingen tid ställs in inom tio sekunder stängs äggklockan av automatiskt."
- När äggklockan är aktiv lyser knappen helt.
- Äggklockan kommer att förbli aktiv efter om hällen stängs av.

Avaktivering av äggklockan

- Om hällen är avstängd, tryck först på på-/avknappen för att slå på hällen.
- "Tryck samtidigt på knapparna (U) och (V) för äggklockan.
Alternativt:"
- Tryck på knappen (U) för äggklockan och håll den inne tills "0:00" visas på displayen.

2 PROGRAMTIMER

Programtimern underlättar tillagningsprocessen genom att låta dig se och ställa in tillagningstiden för en specifik värmezoon. Efter att tiden gått ut stängs värmezonen av automatiskt och en signal hörs. Stäng av signalen genom att trycka på valfri knapp, annars stängs det av automatiskt efter ett tag.

Avstängningstiden för programtimern kan ställas in individuellt för alla värmezoner.

Programtimern kan endast ställas in för en aktiv värmezoon.

Display för tillagningstid – stoppklocka

Hällen ska vara påslagen.

- Tryck på väljarknappen för timer för önskad aktiv värmezoon (T). Knappen börjar blinka.
- Tiden som gått sedan aktuell värmeplatta aktiverades och en uppräkningsymbol (b) visas på timerdisplayen.

Ställa in programtimern

Hällen ska vara påslagen.

- Tryck på väljarknappen för timer för önskad aktiv värmezoon (T). Knappen börjar blinka.
- Tiden som gått sedan värmeplattan aktiverades "1:15" och en uppräkningsymbol (a) visas på displayen.
- Tryck på timerdisplayen (Z) för att ställa in tiden till "0:00" och nedräkningsymbolen. Använd knapparna (U) och (V) för att ställa in tillagningstiden. Programtimern för relevant värmezoon tänds helt.
- Om tiden inte ställs in inom fem sekunder med knapparna (U) och (V) kommer programtimern att stängas av automatiskt.
- Upprepa stegen för att ställa in programtimern eller stoppklockan för en annan aktiv kokzon.



Om programtimern aktiveras samtidigt för flera värmezoner kommer den senast valda tiden att visas på displayen. När återstående tid för en av värmezoner är mindre än en minut visas tiden för den värmezonen. En minut innan inställd tid har utlöpt visas tiden i sekunder.

Stänga av programtimern

- Tryck på programtimerknappen för att välja programtimern eller nedräkningstimer som du vill avaktivera.
- Tryck samtidigt på knapparna (U) och (V) för timern/äggklockan. Alternativt:
- Tryck på knappen (U) för äggklockan och håll den inne tills "0:00" visas på displayen.

Stänga av programtimerns/äggklockans larm

När inställd tid eller tillagningstid har löpt ut hörs ett alarm. Väljarknappen för programtimern/äggklockan blinkar och "00" blinkar på timerns display.

- Vidrör valfri knapp för att avaktivera larmet.

För att ställa in tillagningstiden snabbare, tryck och håll inne knappen (U) eller (V).

Om du vidrör knappen (U) omedelbart efter aktivering av programtimern/äggklockan kan du ställa in önskad tillagningstid med start vid 1:00 (1 timme).

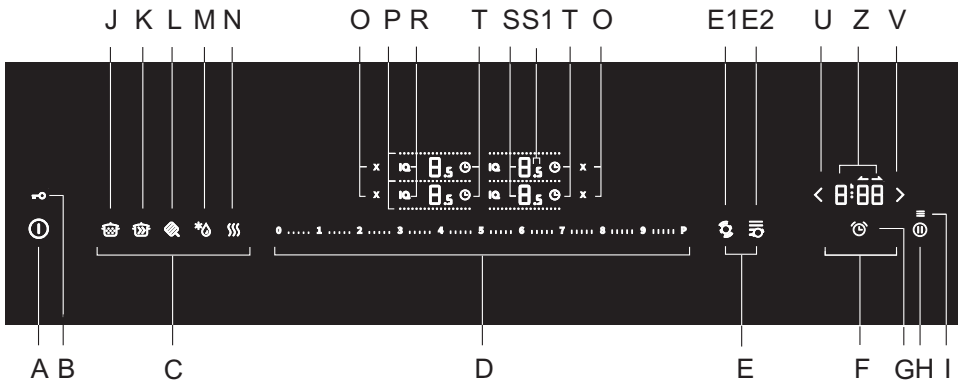
Programtimern har prioritet över säkerhetsbrytaren när längsta tillåtna tillagningstid har uppnåtts.

Alarmets varaktighet kan ändras i användarinställningarna med "Sou"-parametern. Det finns också en "Uol"-parameter som anger alarmets volym.

I användarinställningarna kan du avaktivera den automatiska stoppklockan (uppräknig) för aktiverad värmezoon med parametern "CLo". I detta fall, efter att du har valt timern, visas "0:00" på displayen och stoppklockan (uppräknigstimern) aktiveras.

AUTOMATISKA TILLAGNINGSPROGRAM - IQ-FUNKTION

IQcook-systemet kontrollerar automatiskt tillagningsprocessen, men det stänger inte av funktionerna automatiskt efter att tillagningen avslutats. Detta måste göras manuellt eller med en TIMER - en nedräkningstimer eller en ägglocka.



ANVÄNDA FUNKTIONERNA

IQcook-systemet kan användas på valfri värmezonen genom att trycka på IQ-knapparna och välja tillagningsprogram.

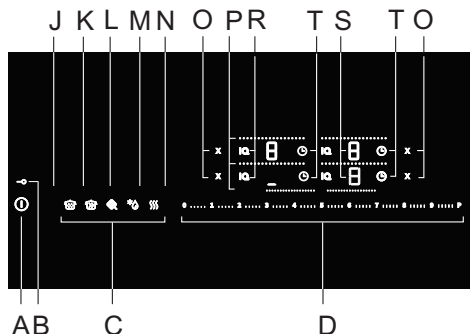
Använd locket för alla funktioner utom stekning/bryning. Endast i detta fall kan programmets funktion garanteras.

Använd samma kastrull eller panna till slutet av tillagningsprocessen.

Innan du sätter på hällen måste värmezonen och undersidan av grytan eller kastrullen vara rena och torra.

Förberedelser:

- Fyll grytan eller kastrullen med vatten och mat och placera den sedan på värmezonen.
Vid tillagning med vatten, se till att vattennivån inte når upp till cirka 50 mm från överkanten på kastrullen eller grytan.



Täck kokkärlet med ett lock.

- Vidrör på-/avknappen (A) på hällen. Ett kort pipande ljud hörs.
- Aktivera IQcook-systemet genom att trycka på IQ-symbolen för vald värmezona. Alla möjliga tillagningsprogram (C) tänds och IQ-symbolen tänds. Välj önskat tillagningsprogram. Endast programmet stekning/bryning (L) tillåter extra inställningar som visas på effektområdet.
- Det automatiska tillagningsprogrammet

är nu aktiverat och tillagningen startar inom 5 sekunder efter ett tryck på vald IQ program-knapp. IQ-symbolen tänds helt och " _ " visas på displayen för att indikera starten på tillagningsproceduren.

- Du kan ställa in valfri timerfunktion (F).

LÅNGSAM KOKNING

Denna funktion används för rätter som tar längre tid att tillaga, med långsam uppvärmning och en skonsam kokning.

Rätter: SOPPOR, GULASH, GRYTOR, SÅSER, RIS etc.

Programmet långsam tillagning tillåter en kombination av flera program, till exempel: tillagning av köttfärsås. Välj först programmet stekning/bryning för att värma upp oljan. När hällen avger ett pip, tillsätt löken och sautera den, tillsätt därefter köttet, vatten, tomater från konserv, örter och kryddor... Använd därefter denna eller en annan värmezona för att välja programmet långsam tillagning och tillaga såsen på låg temperatur under resten av tiden.

Programmet för långsam tillagning kan aktiveras efter att innehållat börjat koka med manuell inställning. Till exempel: koka upp soppan manuellt på nivå 9 eller P och växla sedan till programmet för långsam tillagning för att hålla den sjudande.

IQ-systemets säkerhetsfunktion - smartsense

Smartsense ser till att maten i kokkärlet inte bränner vid.

Symbolen (b) visas på displayen och hällen avger en ljudsignal. Systemet kommer att stänga av strömförsörjningen. Symbolerna förblir tända tills användaren stänger av.

Notera:

Ris - tvättas i vatten innan det kokas. Observera att två eller tre delar vatten ska tillsättas för varje del ris.

Följande symboler visas på displayen under användning:

Optimal temperatur har inte uppnåtts ännu: " _ "

Optimal temperatur har uppnåtts: "= "



TILLAGA MED EN STOR MÄNGD VATTEN

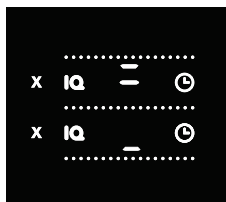
Funktionen får vattnet att snabbt börja koka för att sedan upprätthålla koktemperaturen. Funktionen passar för tillagning av vattenbaserade rätter, och rätter som kokas i vatten. Rätter: GRÖNSAKER, POTATIS, PASTA ...

Notera: Innan tillagningen, skölj grönsakerna, särskilt potatis, noga med vatten. Då undviker du att skum bildas under tillagningen.

När vattnet kokar (med locket på plats) tänds symbolen (=) och ett pip hörs."

"Några typer av mat kan bilda skum under matlagningen. Lyft locket och blanda innehållet. Använd ett lock med ventill!

När du tillagar med en större mängd vatten är det möjligt att vätskan inte synligt kokar ännu. Låt locket vara kvar på kärlet tills systemet har värmt upp vattnet så att det kokar lätt. Intensiteten hos kokningen kan också bero på typen av kärl och lock.



Följande symboler visas på displayen under användning:

Optimal temperatur har inte uppnåtts ännu: " _ "

Optimal temperatur har uppnåtts: "= "



STEKNING/BRYNING

Passar för tillagning av kött på olika effektnivåer. Köttet tillagas jämnt och behåller sin saftighet.

Funktionen stekning/bryning passar för kokkärl som endast behöver en liten mängd olja, upp till ett djup på 10 mm. När lämplig oljetemperatur har uppnåtts visas symbolen " _ " på displayen. Hällen avger ett pip och du kan tillsätta maten i kärlet.

Passar för TILLAGNING AV ALLA TYPER AV KÖTT, FISK, PANNKAKOR, ÄGG, GRÖNSAKER etc.

Notera:

Pannkakor – sprid oljan jämnt över pannan och placera den på värmezonen. Slå på IQ-systemet. När symbolen (=) visas på skärmen, tillsätt pannkakssmeten. För varje pannkaka, placera den tomma pannan med olja på värmezonen i ca. 30 sekunder och tillsätt sedan nästa smetomgång.

Önskad effektnivå kan ställas in vid start eller ändras under användning.

Effektnivåer:

Nivå 1 = mycket låg

Nivå 2 = låg (förinställd)

Nivå 3 = medium

Nivå 4 = hög

För välja effektnivån, tryck först på knappen IQ program stekning/bryning. Därefter visas alla möjliga nivåer från 1 till 4 på displayen under en liten stund, och sedan återgår displayen till nivå 2 (förinställt värde).

Medan effektnivån visas kan du trycka på relevant del av reglaget för att justera effektnivån. Du kan också justera effektnivån senare, under tillagningen, genom att först trycka på IQ-knappen och därefter på önskad effektnivå.



Aktuell temperatur är "låg".

Följande symboler visas på displayen under användning:

Optimal temperatur har inte uppnåtts ännu: "_ _"

Optimal temperatur har uppnåtts: "="



UPPTINING AV FRYST MAT

Denna funktion är lämplig för upptining av alla typer av frusen mat.

Funktionen är också lämplig för att smälta choklad.



VARMHÅLLNING

Denna funktion är lämplig för att hålla all typ av mat varm. Den håller matens temperatur på runt 70 °C. Den är också lämplig för tillagning av glögg.

Exempel:

Vid tillagning av gulasch med funktionen långsam kokning, byt till detta system när tillagningen är klar för att hålla maten varm.

Följande symboler visas på displayen under användning:

Optimal temperatur har inte uppnåtts ännu: "_ _"

Optimal temperatur har uppnåtts: "="

STÄNGA AV EN VÄRMEZON

Värmezonen kan stängas av med relevant knapp (O) som är tänd bredvid den aktiva värmezonen. Om effektnivån för alla värmezoner ställs in på "0", stängs hällen av efter 10 sekunder.

INDIKATOR FÖR RESTVÄRME

Den glaskeramiska hällen är också utrustad med en display för restvärme, "H". Den glaskeramiska värmezonen värms inte upp direkt, utan endast indirekt med värmen som strålas tillbaka av kålet. Så länge som symbolen "H" lyser efter att hällen stängts av är det restvärme i värmezonen, och denna värme kan användas för att varmhålla maten eller för upptining. När symbolen "H" försvinner kan värmezonen fortfarande vara varm. Var försiktig eftersom det finns risk för brännskador!

MAXIMAL TILLAGNINGSTID

Av säkerhetsskäl begränsas tillagningstiden för varje värmezon till en maximal tid. Maximal tillagningstid beror på den senast inställda effektnivån. Om effektnivån inte har ändrats kommer värmezonen stängas av automatiskt när den maximala tillagningstiden har uppnåtts.

| Effektnivå | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | P* |  |  |  | *  |  |
|---------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|-----|-----|-----|---|---|---|---|--|
| Maximal användningstid (timmar) | 8 | 8 | 6 | 6 | 4 | 4 | 2 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 6 | 6 | 6 | 8 | 2 |

* Efter 5 minuter minskar effektnivån automatiskt till 9, efter 1,5 timme stängs värmezonen av.

STÄNGA AV HELA HÄLLEN

Du kan när som helst stänga av hällen genom att trycka på på-/avknappen (A).

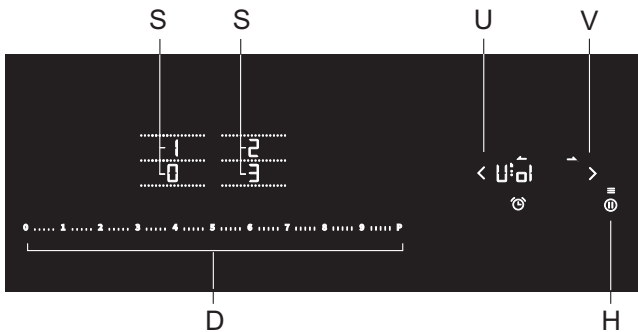
ANVÄNDARINSTÄLLNINGAR

STÄLLA IN LJUDSIGNAL, AUTOMATISKA FUNKTIONER OCH LÅSPARAMETERAR

Du kan justera ljudsignalens volym (ljudstyrka) och varaktighet, aktivera automatiskt lås, avaktivera den automatiska timern och avaktivera automatisk identifiering av kokkärl.

För att aktivera menyn för parameterinställningar, tryck på pausknappen (H) när apparaten är avstängd och håll den inne i 3 sekunder.

Den första parametern "Uol" kommer att visas på timer-displayen, vilket indikerar volymen (ljudstyrka) för ljudsignaler. Tryck på timerinställningsknapparna (U) och (V) för att välja typ av inställning.



Uol: Ljudsignal och alarmvolym (ljudstyrka)

Sou: Alarmets varaktighet

Loc: Automatiskt lås

Aut: Automatisk identifiering av kokkärl

CLo: Automatisk timeraktivering

P xx: Total maximal effekt (inställning är möjligt inom 2 minuter efter att apparaten anslutits till strömnätet)

Tillgängliga parametervärden visas på värmezonen's effektdisplay. För att ändra värdet, tryck på vald parameter, som lyser starkare.

Alla parametrar kan bekräftas och lagras genom att hålla pausknappen (F) intryckt i 2 sekunder. Därefter hörs ett kort pip. Om du inte vill spara de nya parametervärdena stänger du användarinställningsläget genom att trycka på på/av-knappen.

Ljudsignal och alarmvolym (ljudstyrka) »Uol«

Följande värden kan ställas in:

- 0 på displayen = av (gäller inte för larm och fel-ljudsignal)
- 1 på displayen = minimal volym
- 2 på displayen = medium volym
- 3 på displayen = maximal volym (standard)

En kort ljudsignal ljuder vid varje ändring, med nyinställd volym.

Ljudalarmets varaktighet »Sou«

Följande värden kan ställas in:

- 0 på displayen = 5 sekunder

- 0,5 på displayen = 1/2 minut
- 1 på displayen = 1 minut
- 2 på displayen = 2 minuter (standard)

Barnsäkerhetslås »Loc«

Om barnlåsfunktionen är aktiverad i användarinställningsläget låses spishällen automatiskt varje gång den stängs av.

- 0 på displayen = av (standard)
- 1 på displayen = på

Identifiering av kokkärlets position med automatisk överbrygning av värmezoner »Aut«

Om funktionen identifiering av kokkärlets position med automatisk överbrygning av värmezoner avaktiveras i användarinställningarna kommer apparaten alltid att vara i manuellt läge (ingen 10 sekunders identifiering av kokkärl varje gång apparaten slås på).

- 0 på displayen = av
- 1 på displayen = på (standard)

Automatisk timeraktivering »CLO«

Om den automatiska timeraktiveringen avaktiveras i användarinställningarna visar apparaten endast "0:00" när du trycker på timersymbolen istället för att visa tiden som gått sedan aktiveringen av värmezonen.

- 0 på displayen = av
- 1 på displayen = på (standard)

Total maximal effekt "Pxx" (xx indikerar effekten)

För att aktivera inställningen, tryck och håll inna pausknappen (H) i 3 sekunder efter att apparaten anslutits till strömnätet. P74 visas på timerdisplayen vilket indikerar en total effekt på 7,4 kW. Tryck på timerinställningsknapparna (U) och (V) för att justera effektbegränsningen.

Denna inställning kan endast göras eller justeras inom 2 minuter efter att apparaten har anslutits till strömnätet. Om du vill ändra denna inställning senare måste apparaten kopplas bort från strömnätet i några sekunder.

Maximal effektbegränsning för apparaten

Om den elnätet i din bostad har andra strömbegränsningar kan maximal effektförbrukning hos hällen reduceras:

- P23** på displayen = 2,3 kW = 10 A
- P28** på displayen = 2,8 kW = 12 A
- P30** på displayen = 3,0 kW = 13 A
- P37** på displayen = 3,7 kW = 16 A
- P74** på displayen = 7,4 kW = 2 x 16 A (förinställt)

Den ändrade inställningen kan bekräftas och sparas genom ett tryck på pausknappen (H) och hålla den intryckt i 2 sekunder. Därefter hörs ett kort pip. Om du inte vill spara de nya parametervärdena trycker du på på/av-knappen.



Om effektnivån är begränsad kan även inställningar och tillagningseffekten begränsas. Apparaten är utrustad med ett effekthanteringssystem som ser till att påverkan av effektbegränsningen blir minimal.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



Koppla bort apparaten från elnätet och vänta tills apparaten har svalnat.

Barn ska inte rengöra apparaten eller utföra underhållsåtgärder utan översyn av en vuxen.

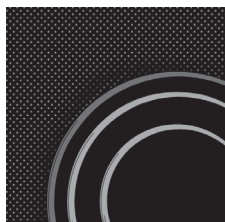
Efter varje användning, vänta tills den glaskeramiska ytan har svalnat och rengör den. I annat fall kommer orenheter att bränna fast i det heta ytan nästa gång du använder hällen. För regelbundet underhåll av den glaskeramiska hällen, använd speciella skötselprodukter som skapar en skyddsfilm på ytan för att förhindra att smuts fastnar.



Innan varje användning av den glaskeramiska ytan, torka av dammet eller andra orenheter som kan repa ytan från både hällen och kokkärlets botten.



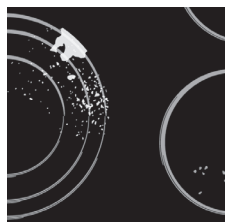
Stålull, slipande svampar och slipande pulver kan repa ytan. Ytan kan också skadas genom aggressiva sprayrengöringsmedel och olämpliga rengöringsmedel i vätskeform.



Skyllningen kan förslitas om aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller kokkärl med ojämna eller skadad botten används.

Använd en fuktig trasa för att ta bort **mindre orenheter**. Torka sedan av ytan.

Avlägsna eventuella **vattenfläckar** med en mild ättikalösning. Använd inte denna lösning för att torka av ramen (gäller endast vissa modeller), eftersom den kan tappa glansen. Använd inte aggressiva sprayrengöringsmedel eller avkalkningsmedel.



Använd särskilt rengöringsmedel för glaskeramiska ytor vid **envis smuts**. Följ tillverkarens anvisningar. **Var noga med att få bort alla rester av rengöringsmedlet eftersom de kan skada den glaskeramiska ytan när värmezonerna hettas upp.**



Avlägsna hårt sittande och inbrända rester med en skrapa. Var försiktigt när du använder skrapan för att förhindra personskada.



Använd skrapan endast när smuts inte kan avlägsnas med en våt trasa eller specialrengöringsmedel för glaskeramiska ytor.

Håll skrapan i **korrekt vinkel** (45° till 60°). **Tryck försiktigt** skrapan mot glaset och för den över skyltningen för att avlägsna smutsen. Se till att inte skrapans plasthandtag (på vissa modeller) kommer i kontakt med en varm kokzon.



Tryck inte skrapan vinkelrätt mot glaset och repa inte hällens yta med skrapans spets eller blad.

Ta omedelbart bort **socker eller sockerrik mat** från den glaskeramiska hällen med en skrapa, även om hällen fortfarande är varm, eftersom socker kan skada ytan permanent.



Missfärgning av den glaskeramiska ytan påverkar inte dess användning eller ytans stabilitet. Sådan missfärgning är ofta ett resultat av matrester som bränt fast i ytan, eller har den orsakats av vissa kokkärl (som aluminium eller koppar). Sådan missfärgning är mycket svår att ta bort helt.

Obs! Missfärgning och liknande påverkar bara hällens utseende och inte dess funktion. Reparation av denna typ av skador täcks inte av garantin.

FELSÖKNINGSTABELL


OVÄSEN OCH ORSAKER UNDER INDUKTIONSTILLAGNING

| Oväsen och ljud | Orsak | Lösning |
|--|---|--|
| Induktionsgenererat driftsljud | Induktionstekniken bygger på egenskaperna hos vissa metaller under elektromagnetisk effekt. Det resulterar i så kallade virvelströmmar som tvingar molekylerna att oscillera. Denna oscillering (vibrationer) förvandlar till värme. Det kan resultera i svaga ljud, beroende på typen av metall. | Detta är normalt och är inte ett resultat av något fel. |
| Transformatorliknande surrande | Inträffar vid tillagning på en hög effektnivå. Orsaken till detta är mängden energi som överförs från hällen till kastrullen eller pannan. | Detta ljud försvinner eller försvagas när du minskar effektnivån. |
| Vibration och sprakande ljud från kokkärl | Detta ljud uppstår i kokkärl (kast-ruller eller pannor) tillverkade av olika material. | Det uppstår från vibrationer längs angränsande ytor för olika materiallager. Ljudet beror på kokkärlet. Det kan variera beroende på mängden och typen av mat som tillagas. |
| Fläktljud | Korrekt drift av elektroniska induktionskomponenter kräver temperaturreglering. Hällen är därför utrustad med en fläkt som körs på varierande hastighet, beroende på den avkända temperaturen. | Fläkten kan vara igång även efter att hällen stängts av, om temperaturen förblir för hög. |

VISNING AV SÄKERHETSFUNCTIONER OCH FEL

Hällen är utrustad med överhettningssensorer. Dessa sensorer kan automatiskt stänga av vilken värmezona som helst eller hela hällen.

Fel, möjlig orsak, lösning

- Kontinuerligt pipande ljud och  blinkar på displayen.
 - Vatten har spillts över touchkontrollytan eller ett föremål har placerats över touchkontrollerna.
Torka av touchkontrollytan.
- "F2" på displayen
 - Värmezonen är överhettad. Vänta tills värmezonen svalnat.
- "F" på displayen
 - Detta indikerar att ett fel har uppstått under användning.



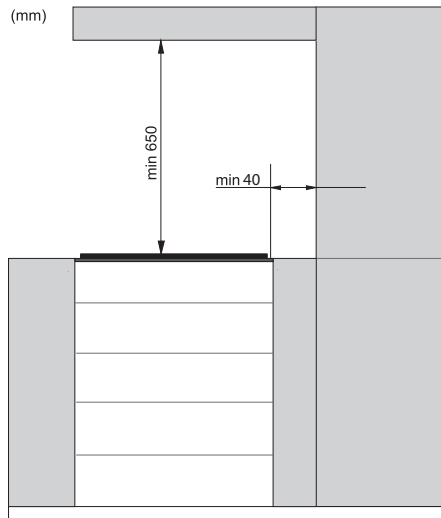
Om ett fel uppstår eller om feldisplayen "F" inte försvinner, koppla bort hällen från vägguttaget några minuter (ta bort säkringen eller stäng av huvudbrytaren). Återanslut därefter hällen till vägguttaget och slå på huvudbrytaren igen.

Om problemet inte kan lösas med ovanstående råd, ring en servicetekniker. Kostnad för reparationer, eller garantianspråk, till följd av felaktig anslutning eller användning av apparaten täcks inte av produktgarantin. I detta fall står användaren för kostnaden för reparationen.

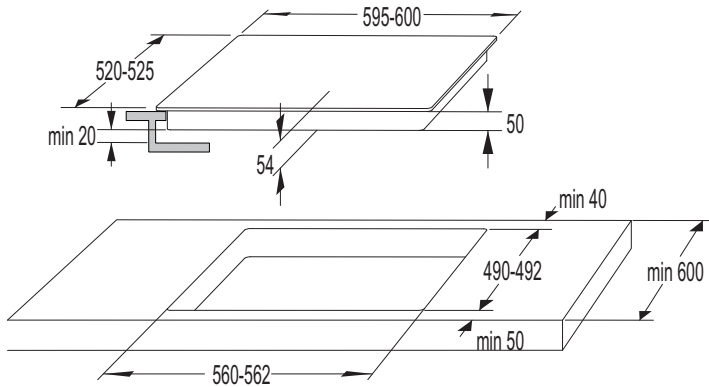


Innan reparationen påbörjas, koppla bort apparaten från elnätet (genom att ta ur säkringen eller ta ut kontakten ur vägguttaget).

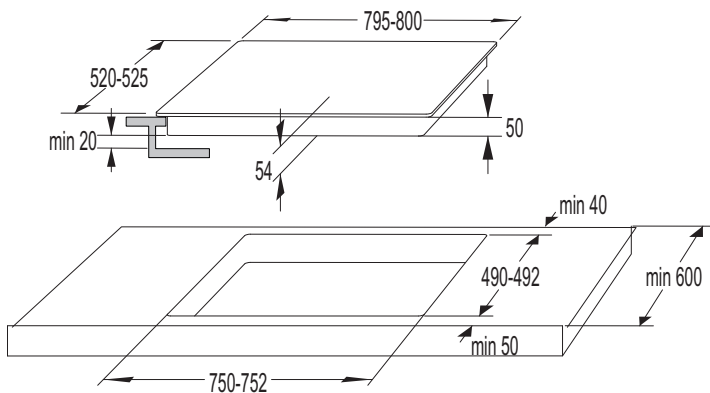
INSTALLERA EN INBYGGNADSHÄLL



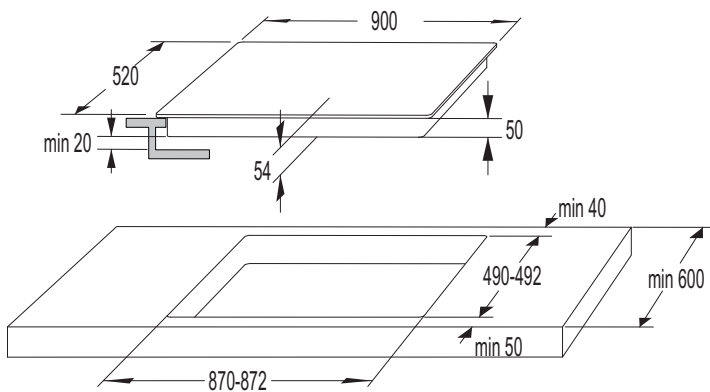
- Användning av hörnlistor av massivt trä på arbetsbänkar bakom hällen är bara tillåtet om spelrummet bakom listan och spishällen inte är mindre än vad som anges på monteringsritningen.



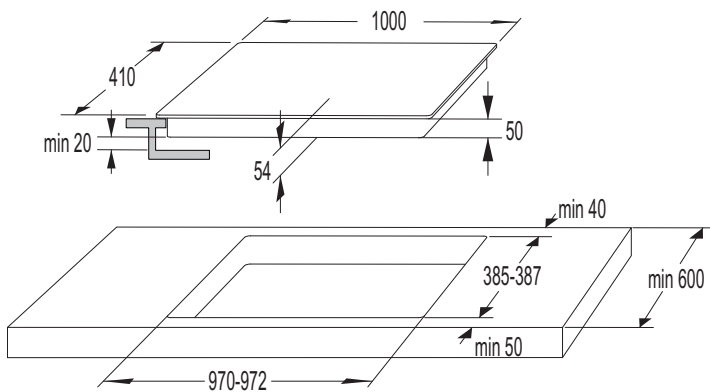
60cm



80cm



90cm



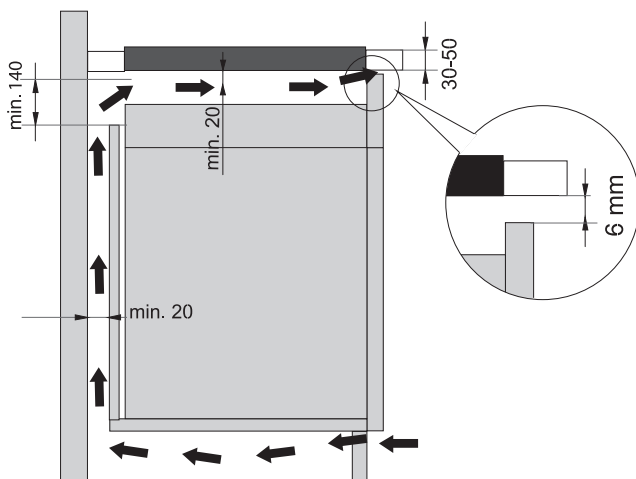
100cm

VENTILATIONSHÅL I KÖKSUNDERSKÅPET

- Normal användning av induktionshällens elektroniska komponenter kräver tillräcklig luftcirkulation.

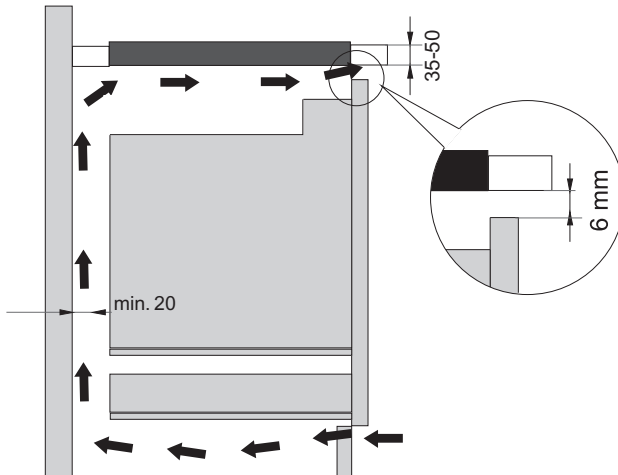
A Ett lågt köksskåp med en låda

- Det måste finnas en öppning med en höjd på minst 140 mm längs hela bredden på skåpet i den bakre väggen. Dessutom måste minst 6 mm mellanrum finnas på framsidan, längs hela skåpets bredd.
- Hällen har en fläkt som sitter i dess nedre del. Om det finns en låda under köksskåpet, använd den inte för att förvara små föremål eller papper eftersom de kan skada fläkten och kylsystemet om de sugs in i fläkten. Använd inte lådan för att förvara aluminiumfolie eller antändliga ämnen eller vätskor (som spray). Håll sådana ämnen borta från hällen. Risk för explosion! Det ska finnas ett mellanrum på minst 20 mm mellan lådans innehåll och fläktens öppningar.



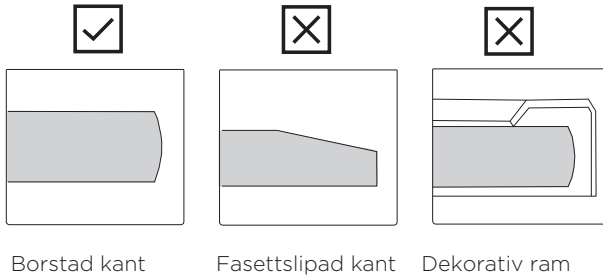
B Köksunderskåp med en ugn

- Du kan installera en ugn under induktionshällen med ugnstyp EVP4.., EVP2.., EVP3.. som är utrustade med en kylfläkt. Innan du installerar ugnen ska du ta bort köksskåpets bakvägg i området för monteringsöppningen. Dessutom måste minst 6 mm mellanrum finnas på framsidan, längs hela skåpets bredd.
- Om andra apparater är installerade under induktionshällen kan vi inte garantera att de fungerar korrekt.



INBYGGNADSINSTALLATION I ARBETSBÄNKEN

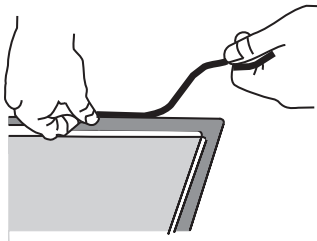
Apparater utan fasade kanter eller dekorativa ramar är lämpliga för inbyggnadsmontering.



1. Installera apparaten

Apparaten får endast installeras i en temperatur- och vattenbeständig bänkskiva, t.ex. en bänkskiva av (naturlig) sten (marmor, granit) eller massivt trä (kanterna längs utskärningen måste förseglas). Vid installation i en bänkskiva av keramik, trä eller glas, ska en träram användas. Ramen medföljer inte apparaten.

Apparaten får endast installeras i en bänkskiva av annat material efter att bänktillverkaren har konsulterats och denne har lämnat sitt uttryckliga godkännande. Basenhetens inre mått måste vara minst lika med den interna utskärningen för apparaten. Detta möjliggör enkelt avlägsnande av apparaten från bänkskivan. Fäst tätningstejpen längs omkretsen på glaspanelens undersida.

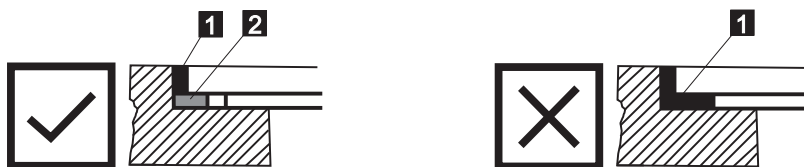


Mata först nätsladden genom utskärningen. Placera apparaten över mitten av utskärningen.

Anslut apparaten till elnätet (se instruktioner för anslutning av apparaten). Innan du tätar apparaten, testa dess funktion.

Täta spåret mellan apparaten och bänkskivan med en silikontätning. Silikontätningen som används för att täta apparaten måste vara temperaturbeständig (till minst 160 °C). Släta ut silikontätningensmedlet med ett lämpligt verktyg.

Observera bruksanvisningen för det valda silikontätningensmedlet. Slå inte på apparaten förrän silikontätningen har torkat helt.



1. Silikontättningsmedel, 2. Förseglingstejp



Var särskilt uppmärksam på inbyggnadsmåttan med (naturliga) stenplattor. När du väljer silikontättningsmedel, observera bänkskivans material och rådgör med bänkskivans tillverkare. Användning av olämpliga silikontättningsmedel kan resultera i permanent missfärgning av vissa delar.

2. Ta bort den inbyggda enheten:

Koppla bort apparaten från vägguttaget.

Använd ett lämpligt verktyg för att ta bort silikonpackningen från omkretsen. Ta av apparaten genom att trycka den uppåt från undersidan.

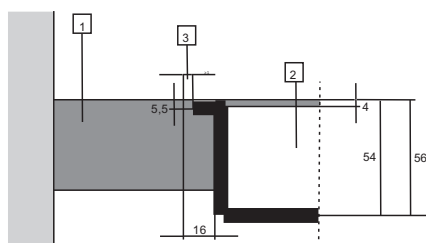


Försök inte ta bort apparaten från den övre sidan av bänkskivan!



Serviceavdelningen är endast ansvarig för reparation och service av hällen. Konsultera din köksspecialist angående ominstallation av den inbyggda hällen.

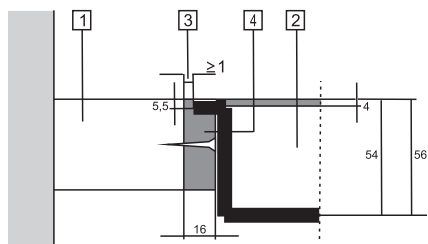
Stenbänkskiva



- 1 - Bänkskiva
- 2 - Apparat
- 3 - Skåra

Med tanke på felmarginalen (tolerans) för apparatens glaskeramikplatta och utskärningen i bänkskivan är spåret justerbart (min 2 mm).

Bänkskiva av keramik, trä eller glas

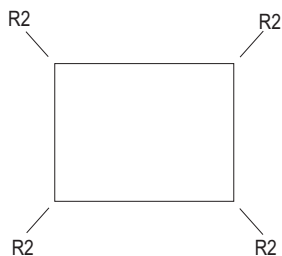


- 1 - Bänkskiva
- 2 - Apparat
- 3 - Skåra
- 4 - Träram, tjocklek 16 mm.

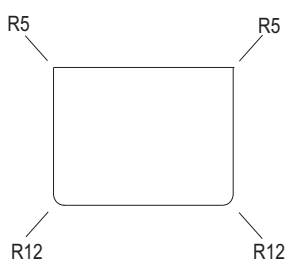
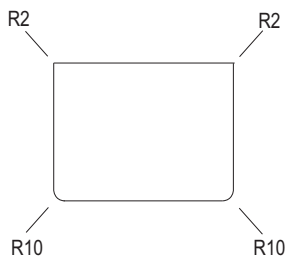
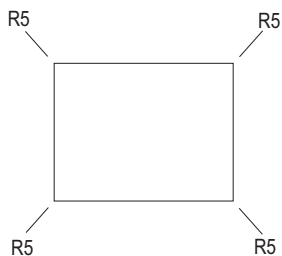
Med tanke på felmarginalen (tolerans) för apparatens glaskeramikplatta och utskärningen i bänkskivan är spåret justerbart (min 2 mm). Montera träramen 5,5 mm under den övre kanten av bänkskivan (se bild).

Observera radien av glaskanterna (R10, R2) när du gör utskärningen.

GLAS

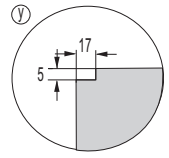
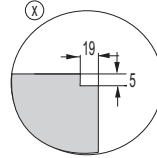
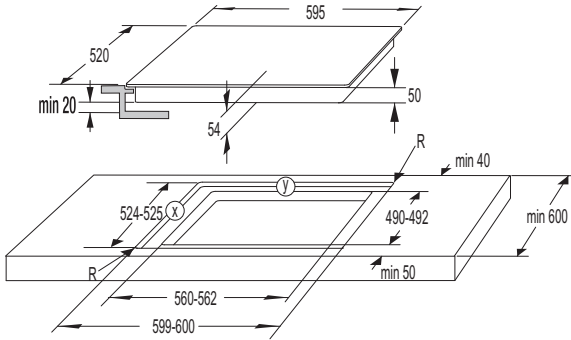


UTSKÄRNING

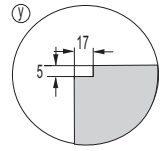
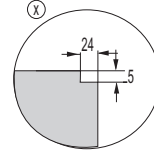
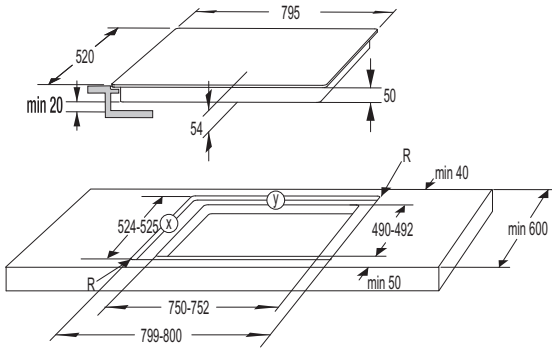


DIMENSIONER FÖR ÖPPNINGEN I ARBETSBÄNKEN - INBYGGNAD

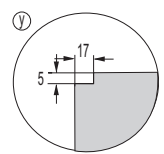
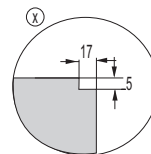
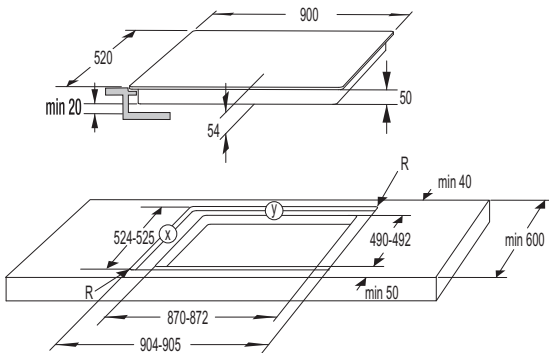
(beroende på modell)



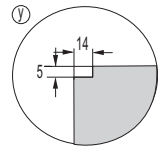
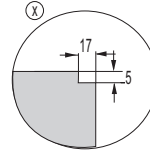
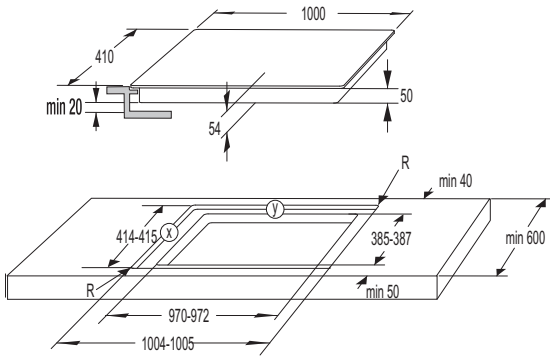
60cm



80cm



90cm



100cm



Om ugnen är installerad under en inbyggd spishäll måste arbetsbänkens tjocklek vara minst 40 mm.

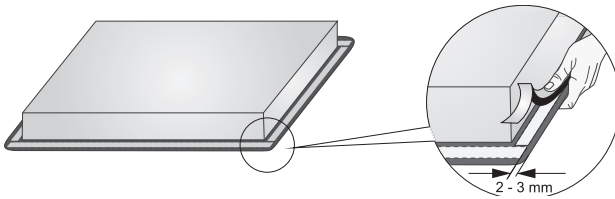
MONTERA SKUMTÄTNINGEN



På vissa apparater är packningen redan monterad.

Innan apparaten monteras på arbetsbänken fäster du den medföljande skumtätningen med apparaten på den nedre sidan av glaskeramikhällen.

- Ta bort skyddsfilmerna från tätningen.
- Sätt fast tätningen på glasets undersida (ca 2-3 mm från kanten). Tätningen måste fästas längs hela glasets kant. Tätningen får inte överlappas i hörnen.
- Se till att tätningen inte skadas av eller kommer i kontakt med några vassa föremål när den monteras.



Installera inte apparaten utan denna tätning!

- Arbetsbänken måste vara helt horisontell.
- Skydda de utskurna ytorna.

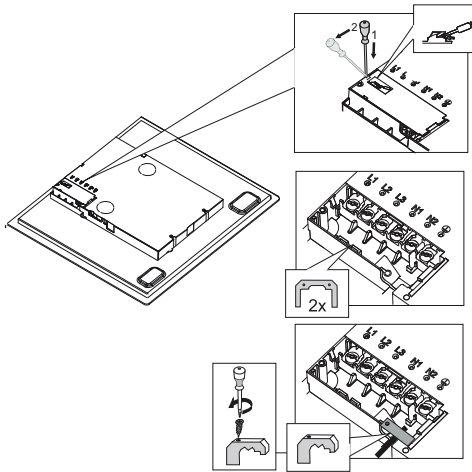
ANSLUTA HÄLLEN TILL ELNÄTET

- Nätströmsskyddet måste överensstämma med gällande förordningar.
- Innan du ansluter spisen bör du försäkra dig om att spänningen på märkskylten stämmer överens med spänningen i nätströmmen som spisen ansluts till.
- Det ska finnas en brytare i elinstallationen som kan koppla bort alla poler i apparaten från elnätet, med ett spelrum på minst 3 mm mellan kontakterna när den är öppen. Lämpliga anordningar är säkringar, skydds-brytare, etc.
- Anslutningen ska justeras till strömmen och säkringarna.
- Efter installationen måste alla strömförande och isolerade delar skyddas så de inte kommer i kontakt med varandra.



Endast en auktoriserad expert får ansluta apparaten. Felaktig anslutning kan skada delar i apparaten. I sådana fall förfaller garantin. Koppla ur apparaten från vägguttaget innan reparation eller underhåll.

ANSLUTNING



1. Kontrollera spänningen. Innan du ansluter apparaten bör du försäkra dig om att spänningen på märkskylten stämmer överens med spänningen i ditt elnät. Spänningen i ditt elnät (220-240 V mellan L och N) ska kontrolleras av en expert med lämpligt mätinstrument.
2. Öppna skyddet till anslutningsterminalen.
3. Anslut ledarna beroende på typen av apparat.
Byglarna sitter i anslutningsterminalen.

STRÖMSLADD

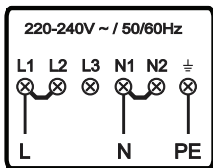
(Apparat utan strömsladd)

- Följande kan användas för anslutningen:
- PVC-isolerade anslutningskablar av typ H05 VV-F eller H05V2V2-F med gulgrön skyddsledare, eller liknande eller högre klassade kablar.
- Extern kabeldiameter ska vara minst 8,00 mm.
- Dra strömsladden genom en sladdragavlastning (klämma) som skyddar sladden från att dras ut.

KOPPLINGSSCHEMA

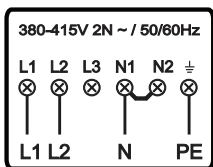
Enfasanslutning (32 A)

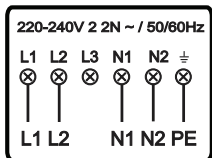
- Enfasanslutning (220-240 V- /50/60 Hz):
 - ▷ Spänning mellan rad och neutral ledare är 220-240 V-. Installera en bygel mellan terminalerna L1 och L2 samt mellan terminalerna N1 och N2.
 - ▷ Kretsen ska vara försedd med en säkring på minst 32 A. Strömsladdens diameter bör vara minst 4 mm².



Enfasanslutning (16A)

- 2 faser, 1 neutral ledare (380-415 V- /50/60 Hz):
 - ▷ Spänningen mellan raden och den neutrala ledaren är 220-240 V-; spänningen mellan raderna är 380-415 V-. Installera en bygel mellan terminalerna N1 och N2. Kretsen ska förses med minst två säkringar på minst 16 A vardera. Strömsladdens kärndiameter ska vara minst 1,5 mm².





- 2 kontaktledare, 2 neutrala ledare (380-415 V- /50/60 Hz):
 - ▷ Spänning mellan rad och neutral ledare är 220-240 V-.
 - ▷ Kretsen ska förses med minst två säkringar på minst 16 A vardera. Strömsladdens kärndiameter ska vara minst 1,5 mm².

Vitvaror med en bredd på 30 centimeter (två värmezoner) tillåter endast enfanslutning. Strömsladdens kärndiameter ska vara minst 1,5 mm².

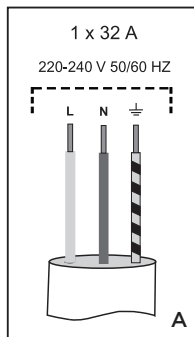
ANSLUTA STRÖMSLADDEN

(apparat med strömsladd)

- Apparaten måste kopplas direkt till elnätet.
- Enheter för fränkoppling från elnätet måste uppfylla kraven i gällande föreskrifter.
- Använd inte en förlängningssladd och dra inte sladden över vassa kanter.
- Om apparaten ska installeras över en ugn, se till att strömsladden aldrig kommer i kontakt med ugnens varma delar.

Enfanslutning

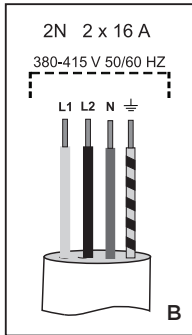
- Anslut apparaten enligt diagram A. Om elnätet inte tillåter en säkring på 32 A ska apparatens effekt minskas eller begränsas motsvarande.
- Se kapitlet STÄLLA IN MAXIMAL TOTAL APPARATEFFEKT.



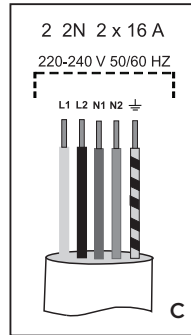
- L = Brun
- N = Blå
- ⚡ = Gul och grön

Tvåfasanslutning

- Om ditt elnät har 2 kontaktledare och 1 neutralledare, anslut apparaten enligt diagram B.
- Om ditt elnät har 2 kontaktledare och 2 neutralledare, anslut apparaten enligt diagram C.



L1 = Brun
L2 = Svart
N = Blå
⚡ = Gul och grön



L1 = Brun
L2 = Svart
N1 = Blå
N2 = Grå
⚡ = Gul och grön

KASSERING



Emballaget är tillverkat i miljövänliga material som kan återvinnas, kasseras eller förstöras utan att belasta miljön. Därför är förpackningsmaterialen tydligt märkta.

Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som normalt hushållsavfall. Produkten ska i stället lämnas in på en auktoriserad återvinningscentral för hantering av elektrisk och elektronisk utrustning.

Korrekt avfallshantering av produkten hjälper till att förhindra negativa effekter på miljö och hälsa. För detaljerad information om kassering och hantering av produkten, kontakta lokala myndigheter som har hand om avfallshantering, eller din återförsäljare.

Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar och korrigera fel i bruksanvisningen.

